



Kokosmousse und Passionsfrucht-Gel

als Dessert · ca. 40 Min plus Kühlzeit · mittel · Menü Osterschmaus (Kochkurs 19.03.2024)

Zutaten

Kokosmousse

- 2 Eier
- 40 ml Batida de Coco
- 2 Blatt Gelatine
- 200 g weiße Kuvertüre
- 400 ml Sahne, halbsteif

Passionsfrucht-Gel

- 200 ml Passionsfruchtsaft
- 3 g Agar-Agar
- 10 ml Passoã

Zubereitung

- Die Sahne halbsteif schlagen und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die Eier mit dem Batida de Coco über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die ausgedrückte Gelatine in die warme Masse einrühren.
- Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und unter die Eimasse ziehen. Kalt rühren und zum Schluss die halbsteife Sahne unterheben.
- Für das Gel Passionsfruchtsaft, Agar-Agar und Passoã verrühren, aufkochen und geliert kalt stellen. Mousse und Gel zusammen anrichten.

Aus einem Kochkurs (Osterschmaus, 19.03.2024), in eigenen Worten aufgeschrieben.

